

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti con la ricotta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 300 g ricotta piemontese
- 150 g burro ammorbidito
- 300 g farina
- 1 pizzico sale
- 1 bustina lievito.

## PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere al burro lavorato con la ricotta la farina, il sale ed il lievito, amalgamare il tutto il più rapidamente possibile. Raccogliere la pasta ottenuta a palla e farla lievitare in frigo per mezz'ora. Tirare la pasta con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1/2 cm. Tagliare dei rettangolini e mettere al centro marmellata o nutella. Chiudeli stile saccottino. Metterli nel forno a 180° per 30 minuti circa in una teglia ricoperta con la carta forno. Cospargere di zucchero a velo.